

Menuplan Woche 48 / 2021

Datum	Mittagessen
Montag 29.11.2021	Kohlräblisuppe Spaghetti Carbonara geriebener Parmesan, Rüeblisalat Basler Lächerli Mousse
Dienstag 30.11.2021	Bauernsuppe Hackbraten an Rahmsauce Serviettenknödel und glasierte Kefen, Blattsalat Moccacrème garniert
Mittwoch 01.12.2021	Sämige Waldpilzsuppe mit Estragon Geschmortes Rindsragout Röstigaletten und gefüllte Tomate mit Spinat, Gurkensalat mit Dill Vermicelles-Törtchen
Donnerstag 02.12.2021	Romanescosuppe Blut- und Leberwurst an Bratenjus Salzkartoffeln und Sauerkraut, Blattsalat Fruchtsalat
Freitag 03.12.2021	Lauchcrèmesuppe Piccata vom Seehecht (NO) und Tartarsauce Kartoffelecken und Erbsen-Rüeбли, Bohnensalat Hausgemachte Linzerschnitten
Samstag 04.12.2021	Kürbissuppe mit Amaretto Schweinsgeschnetztes an Rahmsauce Tomatenspätzli und Broccoli mit Pinienkernen, Blattsalat Glacé und Schlagrahm
Sonntag 05.12.2021 2. Advent	Kraftbrühe mit Sherry und Backerbsen Rindsschmorbraten an kräftiger Rotweinsauce Risotto und glasierte Pfälzer, Randensalat Crèmeschnitte

Telefon Mahlzeitenservice:

061 965 20 97

für An- und Abmeldungen sowie bei Änderungen
täglich erreichbar von 06:30 – 16:30 Uhr

Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in den einzelnen Gerichten.

Fleisch- und Fischdeklaration GRITT Seniorenzentrum

Fleisch: Wenn nichts anderes vermerkt ist, handelt es sich um **Schweizerfleisch**. Ausnahmen werden mit dem Herkunftsland bezeichnet. Fleischprodukte aus dem Ausland können mit Hormonen und Antibiotika als Leistungsförderer erzeugt sein.

Fisch: Wir beziehen alle Fische aus Nachhaltigem Fang: **ASC** Aquakultur Stewardship Council WWF geprüft und **MSC** Marine Stewardship Council. Fanggebiete oder Herkunftsland der Zucht werden beim Fischgericht deklariert.